REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE JURASSIENNE : SON SALUT DANS LA COOPERATION (1)

Il m'a été donné d'assister aux travaux de la Semaine Nationale du Vin, et d'y entendre les doléances des viticulteurs, accourus de toutes les régions viticoles pour exposer la détresse des grands crus de France.

Mieux que la simple lecture des vœux adoptés, les discussions du Congrès ont nettement mis en lumière les causes principales du marasme actuel du marché des grands vins : *fiscalité excessive* pesant lourdement sur une denrée pourtant essentielle à l'heure où les facultés d'achat du public vont en décroissant, *barrières* opposées aux exportations par les législations étrangères, regrettable erreur des *campagnes antialcooliques* s'attaquant précisément au seul produit capable de faire oublier sans regret et sans danger l'alcoolisme meurtrier ; enfin *inorganisation* de la production et de la vente du vin.

Pourtant, parmi les productions agricoles françaises, la vigne occupe, tant du point de vue social que du point de vue économique, une place particulièrement importante. C'est un fait qu'un de nos plus éminents viticulteurs, M. Prosper Gervais, a bien souvent et très nettement mis en lumière.

La viticulture, aux travaux minutieux et délicats, attache au sol français une importante population de propriétaires exploitants et de métayers. A l'heure actuelle, où les meilleurs esprits voient le relèvement de la France dans le *travail*, le vin est, parmi nos productions agricoles, une de celles qui se prêteraient le mieux à cette double réorganisation.

Actuellement, l'agriculture proprement dite ne peut fournir à l'exportation que quelques produits spéciaux : semences sélectionnées, reproducteurs, fleurs, etc... La viticulture, au contraire, par de sages et prévoyants traités de commerce, pourrait influencer favorablement notre balance extérieure, et par surcroît elle trouverait dans l'exportation *le volant régulateur indispensable au marché des vins.*

La production viticole française, actuellement d'environ 60 *millions* d'hectos, avait atteint 83 *millions* vers 1875 avant le Phylloxéra. La crise phylloxérique et la reconstitution ont changé complètement la physionomie de la production, en la faisant descendre des coteaux vers les plaines de grande production ; actuellement, le Midi et l'Algérie fournissent 60 % de la production totale.

(1) Conférences faites à la Société de Viticulture du Jura.

L'extension continuelle du vignoble nord-africain, la reconstitution des grands crus des coteaux pourraient ramener la production à son ampleur d'avant le Phylloxéra, mais à la condition que la vente soit organisée et assurée par ce *volant régulateur : l'exportation.*

L'instabilité sera la loi tant que la production nationale aura comme seul débouché le marché intérieur ; les années abondantes verront l'avilissement des cours, les années de disette des hausses excessives.

Or, notre exportation n'a cessé de fléchir depuis 1870 ; la voici tombée à 2 *millions d'hectos dont* 2/3 *représentés par des vins fins*, portion infime de notre production nationale. On voit quelle place pourraient prendre les vins français, même communs, dans la consommation étrangère, s'ils étaient connus et s'ils supportaient des tarifs douaniers mieux assis.

Ne voit-on pas l'Angleterre par exemple frapper les vins en fûts quelle que soit leur valeur, d'une taxe uniforme, représentant 18 % pour un Bordeaux fin, 35 % pour un grand ordinaire, 118 % pour un vin courant.

Ne voit-on pas la Suisse, l'Allemagne même, nous imposer le contingentement et les Etats-Unis, enfin, tomber dans l'excès de la prohibition absolue.

Tout est à faire. C'est véritablement une *croisade* qui s'impose pour faire *dégrever le vin en France* et le *réhabiliter à l'étranger*. Le dégrever en France, car le vin trop frappé chez nous autorise les nations importatrices à le considérer comme un produit de luxe et à le frapper lourdement à leur tour. Le réhabiliter à l'étranger, car seule l'ignorance de la valeur hygiénique du vin et de la qualité de nos crus a pu déterminer les législations prohibitives, aussi funestes à nos intérêts qu'illusoires et dangereuses pour les pays condamnés à d'inutiles privations. Le vin mauvais pour la santé ! Des générations de vignerons, saines, laborieuses et fécondes attestent depuis des siècles l'immensité de cette sottise.

Dans son discours de clôture de la Semaine du Vin, M. Chéron conviait donc tous ceux qu'a touchés le vif intérêt de cette question à commencer une croisade en faveur du vin de France. Il nous appartient à nous, Jurassiens, d'entrer dans cette *croisade en faveur des vins du Jura.*

Est-il besoin de le redire ? Le Jura peut faire d'excellents *vins blancs*, des *mousseux réputés*, *des vins jaunes* qui n'ont de similaires nulle part. Continuera-t-il à attendre dans l'isolement et l'inorganisation que la mévente des grands crus et les difficultés de la culture en coteaux engloutissent le vieux vignoble sous la marée montante des producteurs directs ?

Il faut certes considérer avec respect les lois botaniques qui mettront vraisemblablement au jour des *hybrides* à goût acceptable et doués de précieuses qualités de résistance. Mais, c'est malgré tout une matière toute nouvelle et pour ma part je reste plein de vénération pour nos vieux cépages tels que : *Poulsard*, *Gamay blanc*, *Savagnin*, *Trousseau*, qui puisent dans des siècles d'adaptation à nos sols et à nos climats leur saveur particulière.

Or, il faut le répéter sans se lasser. Pour mettre en valeur les crus de nos coteaux, malgré les difficultés de main-d'œuvre, pour organiser les larges courants d'exportation qui permettraient à nos produits d'atteindre leur valeur

maxima, les vignerons du Jura ont à leur disposition un moyen, un seul : *la cave coopérative.*

Quelle *simplification* pour les vignerons de n'avoir plus à s'occuper de la vinification, du matériel vinaire, des soins du vin en cave, etc...; à l'heure où beaucoup de jeunes gens désertent la campagne, parce que l'existence y est rude et pénible, l'argument a bien sa valeur.

Et notez que la vinification en commun, à la cave coopérative, confiée nécessairement à une direction compétente, donne toujours des produits de *qualité supérieure.* Le *bisulfitage* et le *levurage* pour les vins rouges, le *débourbage* et le *tanisage* pour les vins blancs, la *régularité de la température* pendant la fermentation, pratiques essentielles et méconnues dans les vinifications isolées, souvent défectueuses, sont appliquées régulièrement à la cave coopérative et assurent la qualité des produits. Un laboratoire récemment aménagé à l'Ecole pratique d'Agriculture d'hiver de Lons-le-Saunier permettrait d'ailleurs de donner aux caves coopératives une direction technique très sûre et de former, avec les jeunes gens envoyés aux cours d'hiver, des coopérateurs instruits.

Le *mélange des vendanges* n'empêche nullement d'ailleurs de rémunérer chaque sociétaire suivant la qualité de ses apports. Il est facile d'exprimer par un coefficient la valeur spéciale du sol, de l'encépagement et d'en tenir compte pour établir la part du sociétaire dans le produit total. Si bien qu'en fin de compte, le viticulteur détenteur de vins de choix, qui attend quelquefois longtemps, sans la trouver, une vente avantageuse, la trouve en quelque sorte mathématiquement à la cave coopérative. Il est plus facile et plus certain de trouver des *débouchés commerciaux* avantageux avec un stock important de types de vins toujours les mêmes qu'en opérant isolément, avec de faibles quantités, souvent très imparfaites comme qualité et limpidité, et de types très divers. Une *direction commerciale* intelligente et compétente est nécessaire. Il appartient aux vignerons de trouver dans leur sein les compétences leur inspirant toute confiance.

Enfin, la cave coopérative, en dispensant le vigneron d'avoir une cave personnelle et du matériel vinaire, facilite à l'ouvrier viticole l'accession à la propriété de quelques arpents de vigne. La coopération largement répandue peut donc consolider dans la petite propriété une portion du prolétariat, tendre à supprimer le chômage, les crises du salariat, et contribuer par conséquent à la stabilité sociale.

Seule l'organisation de caves coopératives dans toute la bande vignoble qui de Mouchard à Saint-Amour garnit les contreforts du premier plateau, pourra sauver les vieux crus jurassiens, leur redonner une vie nouvelle par la conquête méthodique des débouchés les plus avantageux, et rendre à nos régions viticoles la large aisance qu'elles connurent avant le Phylloxéra.

J. SIMONOT,

Professeur d'Agriculture à Lons-le-Saunier.

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET DE PRODUCTEURS DIRECTS (1)

CHAMP D'EXPERIENCES N° XII (2)

Il est situé dans la commune de Veyrier-sous-Salève (Suisse), à 200 et quelques mètres au nord-ouest du Mont-Salève. Le terrain est très légèrement incliné à 430 m. d'altitude, de même origine géologique que celui de l'expérience I. La terre est meuble, un peu caillouteuse (gros cailloux roulés), mais avec beaucoup de terre arable. La proportion de calcaire pour le sol et le sous-sol varie entre 14 et 28 % suivant les échantillons prélevés.

Dans une partie de ce champ nous avons planté des producteurs directs rouges francs de pied, taillés à la Guyot double. Ces producteurs ont été plantés en boutures en 1900.

Dans une autre partie, nous avons greffé sur des pieds-mères de 101-14 âgés de 3 ans quatre producteurs directs rouges et un blanc. Ces pieds ont été taillés en gobelets suivant la méthode vaudoise jusqu'en 1908 et depuis 1909 cette taille a été transformée en cordon double Guyot.

La Chlorose, sans que cette maladie se soit montrée dangereuse, a fait une apparition en 1911 (année sèche cependant) sur 4401, alors que d'autres années on ne remarquait rien sur cet hybride. En 1910 (année très pluvieuse), le 4402 souffrait beaucoup de la Chlorose, pas les autres années. En 1917, le Seibel 14 avait des feuilles un peu jaunes. Cette irrégularité de manifestation de la Chlorose est due au fait qu'il s'agit là plutôt d'une poche calcaire, d'un îlot de calcaire, que d'une couche, de sorte que les racines des pieds n'y sont pas plongées toutes les années. Il n'est pas prouvé, parce que les pieds ici n'ont pas sérieusement souffert de la Chlorose, qu'ils sont très réfractaires à 28 % de calcaire, car celui-ci n'est pas répandu quantitativement d'une manière uniforme dans la parcelle. Il y a cependant des probabilités pour que la plupart de ces variétés soient en contact avec environ 20 % et plus de carbonate de chaux et résistent à ce pourcentage-là où il s'agit de calcaire de même nature que celui de ce champ d'expériences, lequel calcaire ne paraît pas être sous forme très assimilable.

Les résultats de ce champ d'expériences ont été réunis dans plusieurs tableaux que nous faisons figurer ci-contre. Dans l'un de ces tableaux, nous avons classé les variétés expérimentées, suivant l'ordre décroissant de leur résistance aux maladies cryptogamiques. Dans un autre, le classement des variétés a été fait en se basant sur le rendement moyen par cep pendant douze années. Un tableau est consacré aux notes de maturité, ici également les producteurs directs ont été classés par ordre décroissant.

(1) Voir *Revue* N^{os} 1635, 1638, 1642, 1643, 1647, 1649 et 1652, pages 289, 339, 404, 420, 51, 85 et 149.
(2) Correspond au champ d'expériences n° VI du tome II de notre « Contribution à l'étude de la reconstitution des vignobles ».

TABLEAU DE RENDEMENT DES PRODUCTEURS DIRECTS DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

(Plantation de 1900. Altitude 430 m.). Rendement moyen en Kg. par année et par cep. Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1903	1905	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	1918	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATIONS	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Seibel n° 1	40	0.925	1.653	1.520	0.725	2.770	0.560	1.073	1.316	1.529	0.196	0.713	0.475	13.455	1.121	12	1
— n° 2007	5	1.800	0.800	0.600	—	1.880	0.370	1.320	0.980	1.200	0.150	0.500	0.334	9.934	0.903	11	2
— n° 209	5	0 600	0.560	1.000	—	1.920	0.060	0.290	0.940	2.040	0.520	0.800	1.120	9.850	0.895	11	3
Chasselas rose × rupestris n° 4401	36	1.824	1.506	0.555	1.110	1.711	0.376	0.584	0.775	0.917	0.315	0.344	0.696	10.713	0.894	12	4
Chasselas rose × rupestris n° 4402	27	1.148	0.904	0.740	0.740	1.396	0.259	0.204	0.594	1.593	0.350	0.545	1.004	9.477	0.790	12	5
Seibel n° 156	5	0.900	0.560	0 600	0.180	1.410	0.280	0.380	1.120	1.700	0.330	0.600	0.780	8.840	0.737	12	6
— n° 128	5	1.200	1.020	0.100	0.600	1.180	0.185	0.340	1.180	1.170	0.325	0.420	0.560	8.280	0.690	12	7
— n° 182	5	0.900	1.200	0.800	0.480	1.170	0.030	0.720	0.280	1.160	0.200	0.220	0.700	7.860	0.655	12	8
— n° 2006	5	0.400	0.640	0.600	0.040	1.290	0.310	0.420	1.160	1.220	0.367	0.460	0.720	7.727	0.644	12	9
— n° 117	5	0.300	0.860	0.800	0.080	1.640	0.180	0.300	1.130	0.619	0.330	0.340	0.660	7.239	0.603	12	10
— n° 181	5	0.600	0.720	0.600	0.120	1.180	0.120	0.280	1.050	1.220	0.320	0.420	0.350	6.950	0.582	12	11
— n° 14	5	0.900	0.420	0.600	0.280	1.140	0.210	0.500	0.420	1.080	0.120	0.300	0.920	6.890	0.574	12	12
— n° 127	5	0.500	0.620	0.400	0.140	1.300	0.300	0.500	0.500	1.040	0.230	0.480	0.440	6.450	0.537	12	13

TABLEAU DE MATURITÉ DES PRODUCTEURS DIRECTS DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1903	1905	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	N° DE CLASSEMENT
Chasselas rose × rupestris n° 4401	36	4	4	4	4	4	1	5	4	3	3	3	3.54	11	1
« « « n° 4402	27	4	4	4	4	4	1	5	4	3	3	3	3.54	11	1
Seibel n° 1	40	4	4	5	4	4	1	5	1	2	3	4	3.36	11	2
« n° 128	5	4	4	4	3	4	2	5	2	3	3	4	3.36	11	2
« n° 2006	5	3	4	4	1	4	2	5	2	4	4	4	3.36	11	2
« n° 156	5	3	4	4	3	4	1	5	4	3	3	3	3.36	11	2
« n° 2007	5	4	4	4	—	4	2	5	2	3	2	3	3.30	10	3
« n° 209	5	3	4	4	—	4	0	5	3	2	3	5	3.30	10	3
« n° 14	5	4	5	4	3	4	1	5	0	3	2	5	3.27	11	4
« n° 181	5	3	4	4	3	4	2	5	2	4	3	2	3.27	11	4
« n° 117	5	1	4	4	3	4	1	5	2	3	4	3	3.09	11	5
« n° 182	5	3	4	4	3	4	2	5	0	2	2	4	3	11	6
« n° 127	5	3	4	4	1	4	2	5	2	2	2	3	2.91	11	7

TABLEAU DE LA RÉSISTANCE AUX MALADIES CRYPTOGAMIQUES DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1903	1905	1906	1907	1908	1910	1912	1913	1917	1918	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	N° DE CLASSEMENT
Chasselas rose × rupestris n° 4401	36	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4.60	10	1
Seibel n° 1	40	3	5	5	3	5	4	3	5	—	5	4.22	9	2
Chasselas rose × rupestris n° 4402	27	1	5	5	4	5	5	4	3	5	5	4.20	10	3
Seibel n° 128	5	2	5	5	0	5	2	3	5	5	4	3.60	10	4
« n° 181	5	1	5	5	2	4	2	2	4	5	4	3.40	10	5
« n° 156	5	2	5	4	2	3	2	3	4	5	4	3.40	10	5
« n° 2007	5	0	5	5	0	4	4	3	4	5	4	3.40	10	5
« n° 127	5	1	5	5	0	5	2	3	4	5	—	3.33	9	6
« n° 117	5	1	5	5	2	3	1	3	4	5	4	3.30	10	7
« n° 209	5	1	5	4	0	3	3	3	4	5	4	3.20	10	8
« n° 2006	5	1	5	5	0	3	2	1	5	5	4	3.10	10	9
« n° 14	5	1	5	3	2	4	4	1	1	5	4	3	10	10
« n° 182	5	1	5	5	0	3	2	1	4	5	4	3	10	10

TABLEAU DE CLASSEMENT DES CÉPAGES DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

(Plantation de 1900. Altitude 430 m.).

en tenant compte des 3 éléments de comparaison : **Rendement, Maturité et Résistance aux maladies cryptogamiques.**

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	RENDEMENT		MATURITÉ		RÉSISTANCE AUX MALADIES		NOTE FINALE (1)	CLASSEMENT DÉFINITIF
		RENDEMENT MOYEN PAR CEP	N° DE CLASSEMENT	MOYENNE DES NOTES OBTENUES	N° DE CLASSEMENT	MOYENNE DES NOTES OBTENUES	N° DE CLASSEMENT		
Seibel n° 1	40	1.121	1	3.36	2	4.22	2	1.6	1
Chasselas rose × rupestris n° 4401	36	0.894	4	3.54	1	4.60	1	2	2
« « « n° 4402	27	0.790	5	3.54	1	4.20	3	3	3
Seibel n° 2007	5	0.903	2	3.30	3	3.40	5	3.3	4
« n° 128	5	0.690	7	3.36	2	3.60	4	4.3	5
« n° 156	5	0.737	6	3.36	2	3.40	5	4.3	5
« n° 209	5	0.895	3	3.30	3	3.20	8	4.6	6
« n° 2006	5	0.644	9	3.36	2	3.10	9	6.6	7
« n° 181	5	0.582	11	3.27	4	3.40	5	6.6	7
« n° 117	5	0.603	10	3.09	5	3.30	7	7.3	8
« n° 182	5	0.655	8	3	6	3	10	8	9
« n° 14	5	0.574	12	3.27	4	3	10	8.6	10
« n° 127	5	0.537	13	2.91	7	3.33	6	8.6	10

(1) Obtenue en ajoutant les nos de classement du rendement, de la maturité et de la résistance aux maladies, en leur attribuant une égale valeur et en les divisant par 3. Exemple : le Seibel n° 117 a obtenu le n° moyen de rendement 10, de maturité 5, de résistance aux maladies (mildiou surtout) 7, ajoutons ces trois chiffres, nous obtenons 10 + 5 + 7 = 22, divisons par 3, soit 22 : 3 = 7.3, nous obtenons la note finale 7.3. Donc, moins le chiffre de cette note finale est élevé, meilleur est le classement du cépage.

TABLEAU CONCERNANT LES GRAINS VERTS, LA COULEUR DU JUS, LE RENDEMENT EN JUS DES PRODUCTEURS DIRETS DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

NOM DES VARIÉTÉS	GRAINS VERTS	COLORATION DU JUS	RENDEMENT EN JUS
Chasselas rose × rupestris N° 4401	passablement de grains verts	un peu rosé	petits grains avec gros pépins.
» » » N° 4402	passablement de grains verts	un peu teinturier	petits grains avec gros pépins.
Seibel N° 1.	un peu de grains verts	assez rosé	grappes et grains grosseur moyenne.
» N° 14.	quelques grains verts	blanc	grappes et grains grosseur moyenne.
» N° 117.	presque point de grains verts	un peu rosé	grappes et grains en dessous de la moyenne, grappes laches
» N° 127.	quelques grains verts	un peu rosé	grappes et grains plutôt petits, chair assez ferme.
» N° 128.	presque point de grains verts	joliment rosé	grappes et grains moyens.
» N° 156.	un peu de grains verts	un peu rose clair	raisins et grains en dessous de la moyennne, pépins assez gros, chair ferme.
» N° 181.	quelques grains verts	lègérement teinturier	grains et grappes grosseur moyenne.
» N° 182.	quelques grains verts	un peu teinturier	grappes et grains plutôt petits.
» N° 209.	presque point de grains verts	un peu teinturier	grappes, grains et pépins assez gros, chair assez ferme.
» N° 2006.	point de grains verts	un peu rosé	raisins et grains moyens, chair un peu ferme.
» N° 2007.	presque point de grains verts	rose clair	grappes et grains moyens.

TABLEAU DE RENDEMENT DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

(Variétés ayant été observées une année de moins que celles du tableau précédent.)

Classement par ordre décroissant. Rendement moyen en Kg. par année et par cep.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1905	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	1918	1919	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES D'OBSERVATION	ANNÉES D'OBSERVATION
Auxerrois × rupestris sur 101-14.	11	0.545	0.365	0.736	0.768	0.486	0.454	1.900	2.445	2 454	1.522	1.772	—	13 447	1.222	11
Jurie n° 580 sur 101-14.....	24	0.383	0.335	0.670	0.810	0.750	1.041	1.794	2.800	2.083	0.580	1.500	—	12.746	1.158	11
Duchess sur 101-14.....	19	—	0.365	0.147	0.571	0.223	0.777	0.536	1.241	0.668	0.827	0.158	2.105	7.518	0.683	11
Terras n° 20 sur 101-14.....	15	0,400	0.465	0.736	0.768	0.513	0.200	1.186	1.880	0.600	0.433	0.120	—	7.301	0.663	11
Seibel n° 128 sur 101-14.....	23	0.087	0.125	0.200	0.230	0.208	0.042	0.391	1.060	0.458	0.195	0.256	—	3.252	0.295	11

TABLEAU CONCERNANT LES OBSERVATIONS DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

(Variétés ayant été observées une année de moins que celles du tableau précédent.)

Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1905	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	1918	NOTE MOYENNE DE MATURITÉ	ANNÉES D'OBSERVATIONS
Duchess sur 101-14.....	19	—	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4.4	10
Seibel n° 128 sur 101-14.....	23	4	4	4	4	1	5	4	4	4	5	2	3.72	11
Auxerrois × rupestris sur 101-14.	11	4	3	4	4	1	5	4	4	4	3	3	3.54	11
Terras n° 20 sur 101-24.....	15	4	4	4	1	1	5	4	4	3	4	3	3.36	11
Jurie n° 580 sur 101-14.....	24	4	5	4	1	1	5	4	4	4	3	3	3.18	11

TABLEAU COMPARATIF DE LA RÉSISTANCE AUX MALADIES CRYPTOGAMIQUES DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

(Variétés ayant été observées une année de moins que celles du tableau précédent.)

Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	1905	1906	1907	1908	1910	1913	1917	1918	NOMBRE DE PIEDS	MOYENNE	ANNÉES D'OBSERVATION
Terras n° 20 sur 101-14.....	—	5	5	5	5	5	5	—	15	5	6
Duchess sur 101-14..	—	5	5	5	4	—	5	5	19	4.8	6
Auxerrois × rupestris sur 101-14.	5	5	3	5	5	5	5	5	11	4.75	8
Jurie n° 580 sur 101-14.....	- -	5	3	5	5	5	5	5	24	4.71	7
Seibel n° 128 sur 101-14.....	—	5	5	5	4	5	5	4	23	4.71	7

TABLEAU DE CLASSEMENT DES CÉPAGES DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII

(Variétés ayant été observées une année de moins que celles du tableau précédent)

en tenant compte des trois éléments de comparaison : Rendement, Maturité, Résistance aux maladies cryptogamiques.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION POUR LE RENDEMENT	MOYENNE DE RENDEMENT		NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION POUR LA MATURITÉ	MOYENNE DE LA MATURITÉ		NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION POUR LA RÉSISTANCE AUX MALADIES	MOYENNE DE LA RÉSISTANCE		NOTE FINALE (1)
		RENDEMENT MOYEN PAR CEP	NUMÉRO DE CLASSEMENT		MOYENNE DES NOTES OBTENUES	NUMÉRO DE CLASSEMENT		MOYENNE DES NOTES OBTENUES	NUMÉRO DE CLASSEMENT	
Duchess sur 101-14.....	11	0.683	3	10	4.4	1	6	4.8	2	2
Auxerrois × rupestris sur 101-14.....	11	1.222	1	11	3.54	3	8	4.75	3	2.33
Terras n° 20 sur 101-14.....	11	0.663	4	11	3.36	4	6	5	1	3
Jurie n° 580 sur 101-14	11	1.158	2	11	3.18	5	7	4.71	4	3.66
Seibel n° 128 sur 101-14.....	11	0.293	6	11	3.72	2	7	4.71	4	4

(1) Obtenue en ajoutant les numéros de classement du rendement, de la maturité et de la résistance aux maladies, en leur attribuant une égale valeur et en les divisant par 3. Exemple : le Jurie 580 a obtenu le numéro moyen de rendement 2, de maturité 5, de résistance (mildiou surtout) 4. Ajoutons ces 3 chiffres nous obtenons 2 + 5 + 4 = 11, divisons par 3, soit 11 : 3 = 3.66. La note de mérite de Jurie 580 est donc de 3.66 et son numéro de classement 4me sur 6.

TABLEAUC) NCERNANT LES GRAINS VERTS, LA COULEUR DU JUS LE RENDEMENT EN JUS ET LA CHLOROSE DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° XII.

(Variétés ayant été observées une année de moins que celles du tableau précédent).

NOM DES VARIÉTÉS	GRAINS VERTS			COULEUR DU JUS		RENDEMENT EN JUS			CHLOROSE
	1916	1917	1918	1917	1918	1916	1917	1918	1917
Duchess sur 101-14	—	—	—	—	—	—	grains juteux mais peau dure et épaisse	—	—
Auxerrois × rupestris sur 101-14	—	—	pas de grains verts	à peine rosé	coloré	raisins petits	assez juteux, grains petits et gros pépins	grains très petits	—
Terras N° 20 sur 101-14	passablement de grains verts	beaucoup de grains verts	quelques grains verts	presque incolore	presque incolore	—	grains petits et gros pépins	beaucoup raisins mais gros pépins	pas de chlorose
Jurie N° 580 sur 101-14	—	—	beaucoup de grains verts	rouge clair	coloré	grains petits et gros pépins	assez juteux, grains petits et gros pépins	grains petits et gros pépins	pas de chlorose
Seibel N° 128 sur 101-14	—	pas de grains verts	—	rouge clair	très coloré	—	peu juteux	grains plutôt petits avec gros pépins	pas de chlorose

Dans une quatrième liste nous avons cherché à classer les variétés en tenant compte des notes obtenues par chacune d'elles dans les trois tableaux précédents et en établissant une moyenne entre les facteurs résistance, production et maturité.

Les résultats d'observation concernant quelques variétés soumises à l'expérience depuis moins de 12 ans sont réunis dans 4 autres listes rédigées suivant les mêmes principes.

Ces producteurs directs sont peu ou pas soumis aux divers traitements contre les maladies cryptogamiques, ce n'est que dans les années d'invasion intense que nous les sulfatons une ou deux fois et encore nous attendons que le Mildiou ait attaqué fortement pour procéder à un traitement.

Nous donnons également pour ceux observés 12 ans et ceux observés moins de 12 ans deux listes indiquant si telle ou telle variété a plus ou moins de grains verts dans ses grappes au moment de la vendange, si son jus est coloré, si elle rend en jus ou pas (grosseur des pépins aussi), si la Chlorose a apparu sur cette variété. N'ayant commencé à observer ces derniers facteurs fort importants qu'à partir de 1918, nous prions le lecteur de ne voir dans ces tableaux que des indications à fusionner avec les considérations ci-après découlant des constatations faites et enregistrées dans nos carnets.

(*A suivre.*) J. BURNAT et H. MEYER.

ACTUALITÉS

La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — Résolution de la Confédération générale des vignerons relative à l'importation des vins tunisiens. — Exposition nationale des vins de France. — L'exportation des liqueurs alcooliques d'Angleterre vers l'Amérique. — Un concours de pulvérisateurs à grand travail, à débit variable, à Toulouse. — Concours général agricole. — Exposition-Foire de vins, à Sancerre (Cher). — Les importations de vins algériens. — Un vœu de la Fédération méridionale des distilleries coopératives relatif aux impôts. — Foire de Printemps d'Avignon. — Congrès national de l'Agriculture. — Bibliographie.

La situation vinicole méridionale

La situation économique des marchés méridionaux dans la deuxième quinzaine de mars paraît devoir être bien plus réconfortante que pendant la dernière quinzaine de février, ainsi que de la première quinzaine de mars.

Durant ces derniers temps, les Bourses vinicoles ont eu à supporter le calme le plus complet dans les affaires, sachons toutefois reconnaître qu'il n'en a nullement exclu un courant assez régulier de transactions. Beaucoup de négociants de l'extérieur ont été frappés de l'immuabilité remarquable dans les cours des vins, quelques-uns croyaient que le calme prédominateur arriverait à ébranler les viticulteurs, et que ces derniers lâcheraient brusquement leur vin un peu au-dessous des prix de 7 fr. 75 à 8 fr. 50 le degré ; ceux qui caressaient l'espoir de s'approvisionner sur des bases de bon marché ont donc été déçus de ne pouvoir, à la faveur du calme, profiter de la « bonne affaire », selon l'expression très chère qu'emploient quelques négociants en quête du « coup de fusil ».

De l'impression qui se dégage, il semblerait qu'actuellement la physionomie des séances des principaux marchés du mardi 16 mars à Montpellier, du lundi

15 mars à Nîmes, du jeudi 18 mars à Narbonne, du vendredi 19 mars à Béziers réfléterait une tendance meilleure vers une modification de la situation vinicole. Il convient de constater qu'à la réserve dans les achats succède en ce moment un courant quelque peu important de demandes d'échantillons en caves logées, quelques-uns invoquent que l'attitude plus favorable que montre une partie du commerce de l'extérieur est un symptôme des plus satisfaisants. L'hypothèse possible permet de laisser entrevoir que la marchandise détenue par le négoce commencerait peut-être à se raréfier. N'est-il pas au fond logique que l'augmentation croissante de consommation diminue les exigences du commerce ? Quelques esprits timorés ou pessimistes, éternels professionnels de la vente à découvert, estiment que le léger mouvement d'affaires qui s'est traduit par des achats réels effectués sur les bases de 8 à 8 fr. 50 le degré (de la période du 12 au 19 mars), ne prendra pas une grande amplitude pour de multiples raisons, entre autres certains posent l'objection que la place de Paris bouderait aux achats ; les négociants de Paris, Bercy, Charenton magasins généraux, Halle aux Vins, ne veulent pas aborder franchement les prix de 8 à 8 fr. 50 le degré, les commerçants de la capitale veulent attendre que la période dite des « gelées » soit complètement terminée, à moins que, comme toujours, leur tempérament « baissier » leur fasse escompter un recul dans les cours au cas de gelées improbables.

En attendant, les marchés sont très fréquentés, et les véritables animateurs en sont momentanément les négociants du Centre, de l'Ouest, ainsi que du Sud-Est. Ce sont principalement les Sociétés d'alimentation, les Coopératives qui fournissent l'élément des acheteurs, ces Sociétés n'éprouvent aucune crainte d'aborder carrément les prix de demandes de nos producteurs méridionaux ; il est vrai qu'elles n'ont pas les mêmes frais commerciaux, et qu'elles expédient directement du producteur au consommateur.

Il y a lieu de remarquer qu'il existe peu de vendeurs au-dessous des prix indiqués plus haut ; de rares ventes s'effectuent aux prix de 7 fr. 35 à 7 fr. 50 le degré ; ajoutons que ces transactions n'impliquent pas un recul, ces ventes proviennent de petits vignerons soucieux de se débarrasser de la marchandise, afin de se procurer des espèces bancaires.

La grosse, ainsi que la moyenne production ne sont guère disposées à vendre en ce moment, nos laborieux viticulteurs ont leurs esprits dominés par les appréhensions de gelées toujours possibles, lesquelles peuvent survenir d'une façon inopinée.

La température au vignoble. — Le beau temps qui persiste amène et entraîne une poussée de bourgeons, il y a lieu de redouter des gelées, car la température que nous subissons est anormale.

La sécheresse persistante inquiète nos vignerons, nous n'avons pas eu de pluies voilà bien longtemps ; dans un prochain article nous donnerons un aperçu de l'état des vignobles dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, ainsi que des autres départements méridionaux.

ARISTIDE CAIREL.

Résolution de la Confédération Générale des Vignerons relative à l'importation des vins tunisiens. — Le Conseil d'administration de la C. G. V. a adopté la résolution suivante qui a été immédiatement adressée, par télégramme, au Président du Conseil, au Ministre de l'Agriculture et aux Présidents des Groupes viticoles parlementaires :

« Conseil d'administration Confédération Générale Vignerons, réuni à nouveau ce jour,

« Confirme ses résolutions antérieures protestant de la façon la plus énergique contre tout relèvement d'importation en France de vins tunisiens, même imputés à nouvel exercice ;

« Signale état d'esprit inquiétant populations viticoles qui ne peuvent admettre que gouvernement français sacrifie intérêts viticulture métropolitaine qui déjà grevée de lourds impôts va avoir encore à supporter de nouvelles

charges fiscales au profit de colons français ou étrangers ou de négociants spéculateurs ;

« Et compte que Ministre de l'Agriculture n'autorisera sous aucun prétexte entrée supplémentaire de vins tunisiens qui, en désorganisant marché national, pourrait provoquer graves troubles économiques et sociaux. »

Exposition Nationale des Vins de France. — Une Exposition des vins, liqueurs, bières, cidres, boissons diverses, ainsi que des spécialités alimentaires et des industries s'y rattachant, aura lieu à Paris en mai-août 1926. Cette Exposition sera nationale et placée sous le contrôle du Ministère du Commerce, qui désignera, à cet effet, un délégué du Gouvernement chargé de la nomination des membres du jury et du contrôle des opérations, et sous le patronage du Comité Français des Expositions.

L'idée de cette manifestation particulièrement intéressante est due à l'inspiration de M. Fernand David, qui, comme on le sait, est l'ardent défenseur des produits du sol.

Cette Exposition sera la réplique de la participation brillante des produits de France qui obtinrent un succès sans précédent aux quatre tours de l'Esplanade des Invalides, à l'Exposition des Arts Décoratifs.

M. Fernand David écrivait à ce sujet :

« Il m'a semblé qu'une telle manifestation, dont la répercussion pour la diffusion du vin peut avoir de très heureuses conséquences, ne devait pas se terminer là. J'ai pensé que cette manifestation, qui a consacré une fois de plus la valeur du vin français, et où les étrangers sont venus si nombreux constater l'excellence de nos produits, devait se perpétuer et survivre à l'Exposition.

« Paris est la capitale du monde ; c'est le point d'attraction de l'Univers ; de très nombreux visiteurs y viennent chaque année et ne manqueraient pas, après avoir dégusté nos vins, de propager leur valeur.

« On entrevoit très rapidement les conséquences économiques et nationales d'une telle œuvre à laquelle doivent concourir tous ceux qui touchent au vin, producteurs, industriels et commerçants. »

De nombreuses raisons militent en faveur d'une telle manifestation.

En ce qui concerne le vin tout d'abord, il n'est pas besoin d'insister sur la crise de surproduction qu'il subit depuis quelques années. Les producteurs, les viticulteurs, les négociants doivent trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits. Pour cela, il faut les faire connaître et les faire bien connaître.

Car si on connaît nos vins, nos liqueurs dont la réputation est universelle, on les connaît mal à l'étranger, et c'est la clientèle étrangère qui fournira le débouché nécessaire à la prospérité économique des industries du vin.

Toutes les enquêtes qui ont été faites ont permis de constater combien nos vins et nos liqueurs étaient falsifiés, fraudés, imités déloyalement sur les marchés étrangers, et quel tort de telles pratiques causaient à nos produits en les discréditant. Tous nos renseignements concordent dans ce sens ; les produits qu'on y présente sous les noms de crus ou d'espèces célèbres sont trop souvent mauvais parce que faussés. Un seul moyen de faire connaître la valeur exacte de nos produits, ce qui sera la meilleure de leur réclame, c'est d'amener les étrangers qui viennent en France, plus tard même chez eux, à déguster nos vrais produits et à les apprécier par là même.

Ces anciens visiteurs nous feront des commandes, nous feront de la propagande, la propagande du client satisfait d'un bon produit et ainsi de suite. Il est inutile d'insister sur les heureux effets d'une telle entreprise.

Enfin, dans la situation générale où nous nous trouvons, le développement de nos exportations est une nécessité vitale pour notre pays.

Par décision ministérielle du 30 janvier, M. Alfred Bertrand-Taquet a été chargé de la présidence de cette Exposition. Un Comité d'organisation a été constitué et soumis à l'approbation du Ministre.

Le local choisi est on ne peut mieux situé. Le Palais de Glace, que nous avons pu obtenir pour cette Exposition, est merveilleusement placé dans le cadre splendide des Champs-Elysées.

Pour atteindre l'étranger intéressant, l'Exposition, comme il est dit plus haut, aura lieu de mai à août, époque de l'affluence de la clientèle cosmopolite : fêtes du Grand Prix de Paris et de la Grande Semaine, des Salons, de Deauville, du 14 Juillet, etc...

Le succès obtenu aux quatre tours, l'année dernière, est un sûr garant du résultat.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétaire général de l'Exposition, 19, boulevard Montmartre, Paris (2e).

L'exportation des liqueurs alcooliques d'Angleterre vers l'Amérique. — *United Kingdom Alliance*, organe antiprohibitionniste de Grande-Bretagne, annonce que dans l'année 1923, les exportations de boissons alcooliques d'Angleterre vers l'Amérique s'élevaient à 1.287.351 gallons ; et en 1924, seulement à 1.825 gallons. Mais l'exportation vers Saint-Pierre et Miquelon, Terre-Neuve, Labrador, les Bermudes, Bahama, les Indes occidentales britanniques, Cuba, Haïti et Saint-Domingue qui sont les points de ravitaillement des contrebandiers, est passée de 131.108 gallons en 1913 à 1.220.660 gallons en 1924. Il y a donc compensation entre ce qui ne vient plus en Amérique par la voie normale et ce qui y est introduit par les chemins illégaux. C'était bien la peine, assurément... — X.

Un concours de pulvérisateurs à grand travail, à débit variable, aura lieu à Toulouse, au mois d'avril prochain, à l'occasion d'un Congrès de l'eau et d'une exposition de machines agricoles organisés par les groupements agricoles de la Haute-Garonne.

Concours général agricole. — L'Exposition de la Compagnie d'Orléans. — Parmi les attractions du concours, qui s'est tenu à Paris, au Palais des Expositions, du 17 au 21 mars dernier, les visiteurs ont particulièrement remarqué l'importante exposition par la Compagnie d'Orléans, dans un joli cadre de fleurs et de verdure, des divers produits agricoles des régions desservies par ses lignes.

De nombreux syndicats agricoles, agriculteurs, horticulteurs et négociants, avaient répondu à l'appel de cette Compagnie et leurs apports constituaient une imposante réunion d'échantillons des différentes productions agricoles du Centre, du Sud-Ouest et de l'Ouest de la France.

Exposition-Foire de vins à Sancerre (Cher). — Sur les coteaux qui bordent la vallée de la Loire, à 200 km. de Paris, desservie par la grande ligne du Bourbonnais, se dresse dans le département du Cher la pittoresque silhouette de la ville de Sancerre.

Vieille et curieuse cité, Sancerre offre au touriste son splendide panorama et la ceinture dorée de ses vignobles, dont les produits délicats obtenus avec le *Sauvignon*, cépage du Sauterne, rappellent les plus grands vins.

Quoique depuis longtemps les *Sauvignons* de Sancerre soient appréciés des consommateurs parisiens, leur réputation est encore bien au-dessous de leur valeur.

Pour les faire mieux connaître, les Associations viticoles de la région ont décidé d'organiser tous les ans, au printemps, une Exposition-Foire aux Vins.

La première de ces manifestations s'est tenue avec un plein succès à Sancerre en avril 1925.

Elle aura lieu cette année les 10 *et* 11 *avril.*

Dans l'intérêt des vignerons, des commerçants et des consommateurs, souhaitons qu'en 1926 les visiteurs affluent encore nombreux dans la vieille cité, riche de ses souvenirs historiques et orgueilleuse de ses grands vins. — *Le Directeur des Services agricoles du Cher :* A. Chavard.

Les importations de vins algériens

Campagnes	Ressources	Quantités portées dans la Métropole
1919-1920	7.805.493	2.153.666
1920-1921	7.041.220	2.986.758
1921-1922	5.207.039	4.115.368
1922-1923	7.513.002	4.988.434
1923-1924	10.243.448	5.964.868
1924-1925	10.167.456	7.032.500

Un vœu de la Fédération méridionale des distilleries coopératives relatif aux impôts. — Le Conseil d'Administration de la Fédération méridionale des distilleries coopératives, réuni le 4 février 1926, a adopté le vœu suivant :

Vœu

Considérant que l'administration des finances manifeste l'intention d'assimiler, pour l'application des impôts, les sociétés coopératives de distillation à des sociétés industrielles ;

Considérant que cette prétention, basée sur deux ou trois arrêts d'espèce, rendus par le Conseil d'État et contredits d'ailleurs par d'autres arrêts, est purement arbitraire et ne saurait être admise ;

Qu'on ne saurait soutenir que la distillation ne constitue pas une opération habituelle et normale de l'agriculture ;

Qu'au surplus, il existe des distilleries, notamment dans les exploitations agricoles, depuis un temps immémorial ;

Considérant, d'ailleurs, que les coopératives de distillation, régies par la loi du 5 août 1920, donnent à traiter les produits de leurs adhérents et répartissent ensuite entre ces derniers, au prorata de leurs apports, les excédents de recettes après prélèvement des sommes nécessaires pour payer les frais généraux et l'intérêt des épreuves ;

Que par conséquent on ne peut pas les considérer comme réalisant personnellement des bénéfices ;

Considérant que, contrairement à ce qui se produit pour les sociétés commerciales ou industrielles, le capital des distilleries coopératives ne peut être constitué qu'au moyen de parts auxquelles aucun dividende n'est attribué et que les dirigeants qui n'hésitent pas à engager, dans l'intérêt général, leur responsabilité solidaire, ne perçoivent aucune rémunération ;

Qu'aucune assimilation n'est possible entre ces coopératives et les sociétés industrielles qui achètent la matière à traiter et font ainsi acte de commerce ;

Considérant au surplus que la loi du 5 août 1920 a reconnu formellement le caractère agricole des distilleries coopératives, les autorisant, par son article 22, à s'affilier aux caisses locales de crédit mutuel agricole, qui leur consentent des avances à intérêts réduits pour la construction de leurs immeubles l'achat et l'installation de leurs appareils ;

Considérant, d'autre part, qu'il n'est pas possible d'admettre que l'administration des finances, laissant de côté leur situation légale, établisse, au point de vue fiscal, une distinction entre les coopératives de distillation, suivant qu'elles utilisent des appareils primitifs et rudimentaires ou des appareils modernes perfectionnés et aussi suivant l'importance de leur production ;

Que cette distinction provoquerait l'arrêt complet du progrès technique dans une des branches les plus importantes de la production nationale ;

Qu'elle consacrerait la plus grande des injustices et livrerait ces sociétés à toutes les fantaisies de l'arbitraire le plus redoutable de l'administration et de ses agents ;

Considérant enfin que, si les prétentions de l'administration des finances étaient admises, il en résulterait un arrêt complet de l'essor qui, depuis la guerre et avec les encouragements de l'État, s'est manifesté en faveur de la coopération agricole, ce qui entraînerait une diminution certaine de la production ;

Proteste, avec la plus grande énergie, contre les prétentions injustifiées de l'administration des finances ;

Et émet le vœu que :

Soit voté avant le 1er avril 1926 un texte clair et précis qui consacre définitivement le caractère agricole des opérations auxquelles se livrent les sociétés coopératives de distillation établies conformément aux dispositions de la loi du 5 août 1920, et qui, par suite, maintienne l'exonération d'impôts que la législation actuelle accorde aux agriculteurs. — G. Crouzatier.

Foire de Printemps d'Avignon. — La Foire de Printemps d'Avignon, qui groupe chaque année un nombre considérable d'industriels et de commerçants en machines et produits agricoles et dont les expositions de produits maraîchers et de vins du Vaucluse et des côtes du Rhône sont les plus suivies, revêtira en 1926 unei mportance toute particulière. Elle coïncidera en effet avec le Congrès national des Associations agricoles de France, qui se tiendra en Avignon du 28 avril au 2 mai et réunira, sous la présidence du Ministre de l'Agriculture lui-même, près de 800 délégués français ou étrangers.

En prévision de cette manifestation, dont l'importance n'échappera à personne, le Comité d'organisation de la Foire a décidé qu'une grande Exposition maraîchère, horticole et de matériel d'exportation aurait lieu dans l'Hôtel de ville même, dans les vastes salles duquel le Congrès se tiendra.

D'autre part, ce Comité étendant son champ d'action en matière de publicité a fait imprimer des milliers d'invitations en langues étrangères et les a adressées aux grandes maisons d'importation anglaises, belges, suisses, allemandes, italiennes et espagnoles, ce qui lui permet d'avoir la certitude que de nombreuses délégations étrangères viendront se rendre compte de tout ce que notre région si riche en matériel et produits agricoles est capable de leur fournir.

Voilà les raisons pour lesquelles le nombre d'adhésions à la Foire de Printemps reçues à ce jour dépasse déjà et de beaucoup le total de celles des autres années.

Congrès national de l'Agriculture. — Le 8e Congrès national, qui réunit les Associations agricoles de toutes les régions et de toutes les catégories, se tiendra cette année à Avignon, du 29 avril au 2 mai. Il est organisé par la Confédération Nationale des Associations Agricoles qui fera paraître prochainement le programme définitif des questions traitées.

Bibliographie

L'Eternel Sillon. — Depuis que nous avons annoncé à nos lecteurs l'apparition de ce livre, son succès s'est affirmé auprès du public attentif aux efforts faits, de toutes parts, pour retenir à la terre ceux de ses serviteurs qui sont tentés de se laisser déraciner.

L'Eternel Sillon de M. Auguste Chauvigné a reçu le prix Maujean de l'Académie Française, fondation réservée à l'œuvre la plus utile au bien public ; c'est tout dire, et cette récompense est ratifiée par l'opinion.

Ce roman champêtre, dramatique et émouvant, est un apostolat, il doit être lu et propagé par tous ceux qui ont le souci du redressement des idées fausses et de la lutte contre l'abandon de la terre.

Cette thèse morale pénètre en ce moment dans les écoles primaires et on parle d'en extraire un film pour l'enseignement par le cinéma.

L'Eternel Sillon, par Auguste Chauvigné, 1 volume, 6 fr., dans toutes les librairies et chez J.-B. Baillière et fils, éditeurs, rue Hautefeuille, 19, Paris.

L'Animateur des Temps nouveaux. — Il vient de paraître un journal hebdomadaire des plus intéressants, qui est intitulé *L'Animateur des Temps nouveaux*. Il est publié par M. Louis Forest. Il y a là, en effet, des idées nouvelles, dont il faut absolument s'imprégner, si nous voulons que notre pays ne reste pas en arrière de tous les autres.

L'abonnement est de 52 francs par an ; s'adresser à l'Administrateur du journal, 131, boulevard Saint-Michel.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 215 à 300 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré.

MIDI. — *Nîmes (22 mars 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, » fr. » le degré à enlever, 7 fr. » à 7 fr. 75 le degré logé. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré, Clairettes, de 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 à 8 fr. le degré environ. Trois-six à 86°, 625 à 635 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 365 à 375 fr. Trois-six de marc à 86°, 605 à 615 fr.

Montpellier (16 mars). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 60 à 90 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. » le degré. Vins blancs, de 8 fr. 50 à 9 francs » le degré. Trois-six à 86°, de 635 à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 650 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr., 50 le degré.

Béziers (26 mars). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré logés ; vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré logés. Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 francs. Trois-six de vin, 86°, » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs ; trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc, » francs. Pas d'affaires.

Pézenas (20 mars). — Vins rouges 1925, logés, 7 fr. 75 à 8 fr. » le degré ; Vins rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Picpoul, 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de vins 52°, 465 francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, 380 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 mars 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, 8 francs le degré en logé ; 11° et au-dessus, de 8 fr. » à 8 fr. 75 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (27 mars 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 60 à 102 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, 380 francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (27 mars). — Vins rouge, récolte 1925, 7 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré. Alcools de vin rectifié les 100°, 790 francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 142 fr. à 150 fr. 00 : orges, 96 fr. à 100 fr., escourgeons, 93 à 95 fr. 00; maïs, 102 à 109 fr. ; seigle, 92 à 95 fr. 00 ; sarrasin, 92 fr. à 95 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 98 fr. 00 à 107 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 190 fr. 98. — Buenos-Ayres, 144 fr. 09. — Chicago, 167 fr. 90. — Sons, 52 fr. 00 à 68 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 90 francs; jaune commune, de 52 à 55 fr. ; Saucisse rouge, de 60 à 75 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 100 à 135 francs ; paille d'avoine, de 100 à 135 fr. ; paille de seigle, 100 à 135 fr. ; luzerne, 190 à 245 fr. ; foin, 170 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 117 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 103 fr. (Marseille) ; palmistes 70 fr. 50 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 720 à 725 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois six Midi à 86° 640 à 650 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 245 fr. 50 à 248 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 14 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 00 à 16 fr. 20. — Moutons, 4 fr. 50 à 16 fr. 50. — Porcs, 9 fr. 80 à 14 fr. 00.

Crème de tartre 650 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 55 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 65 ; sulfate de potasse 90 %, 1 fr. 70 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. 10. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres à 12 livres 6/0. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 225 à 235 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 142 à 149 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 104 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 297 à 299 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à 58 fr. — **Soufre sublimé** pur, 108 à » fr. — **Soufre trituré,** 94 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 25 à » fr. — **Arséniate de plomb,** 5 fr. 90 à 7 fr. 50 le kilo net suivant quantité et emballage.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 800 à 1.800 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 30 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 200 à 240 fr. — Bananes Canada, 90 à 150 fr. — Ail, 300 à 550 fr. — Champignons, 800 à 1.700 fr. — Endives françaises, 220 à 350 fr. — Epinards, 120 à 180 fr. — Pois verts d'Algérie, 300 à 400 fr. —Laitues 25 à 70 fr. — Choux-fleurs, de 150 à 300 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 400 à 800 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 700 à 1.800 fr. — Asperges, de 500 à 1.200 fr. — Dattes, de 300 à 500 fr. — Poireaux, 125 à 200 francs les 100 bottes. — Oignons, 60 à 90 fr. — Pommes choix, de 200 à 800 francs. — Pommes communes, de 100 à 200 fr. — Artichauts Algérie, 60 à 120 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 21 au samedi 27 mars 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	11 »	— 1 »	5 »	»
Lundi.....	8 »	— 2 »	3 »	»
Mardi.....	7 »	— 1 »	3 »	»
Mercredi..	11 »	3 »	7 »	»
Jeudi. ...	12 »	1 »	6. 5	»
Vendredi..	16 »	4 »	10 »	»
Samedi....	13 »	6 »	9. 5	3
STRASBOURG				
Dimanche.	9 »	— 2 »	3. 5	»
Lundi.....	5 »	— 2 »	1. 5	»
Mardi.....	3 »	— 1 »	1 »	»
Mercredi..	9 »	— 4 »	2. 5	»
Jeudi.....	» »	— 2 »	» »	»
Vendredi..	14 »	3 »	8. 5	»
Samedi....	16 »	— 2 »	7 »	37
LYON				
Dimanche.	13 »	1 »	7 »	2
Lundi.....	4 »	2 »	3 »	2
Mardi.....	10 »	4 »	7 »	»
Mercredi..	12 »	5 »	8. 5	2
Jeudi.....	13 »	» »	» »	0.2
Vendredi..	17 »	7 »	12 »	2
Samedi....	12 »	4 »	8 »	2.4
MARIGNANE				
Dimanche	19 »	» »	» »	»
Lundi.....	14 »	5 »	9. 5	8
Mardi.....	14 »	5 »	9. 5	33
Mercredi..	12 »	9 »	10. 5	7.5
Jeudi.....	14 »	10 »	12 »	»
Vendredi..	15 »	8 »	11. 5	5
Samedi....	» »	9 »	» »	2

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en mil. m.
TOULOUSE				
....21....	14 »	5 »	9. 5	3.5
....22....	12 »	6 »	9 »	0.2
....23....	16 »	8 »	12 »	»
....24....	17 »	5 »	11 »	0.2
....25....	14 »	2 »	8 »	9
....26....	18 »	» »	» »	12
....27....	16 »	7 »	11. 5	2
MONTPELLIER				
....21....	19 »	6 »	12. 5	»
....22....	14 »	5 »	9. 5	»
....23....	16 »	8 »	12 »	»
....24....	10 »	7 »	8. 5	»
....25....	12 »	6 »	9 »	1
....26....	15 »	5 »	10 »	11
....27....	16 »	8 »	12 »	»
BORDEAUX				
....21....	11 »	3 »	7 »	5
....22....	9 »	1 »	5 »	»
....23....	13 »	6 »	9. 5	»
....24....	15 »	3 »	9 »	»
....25....	16 »	2 »	9 »	»
....26....	11 »	2 »	6. 5	6.2
....27....	13 »	6 »	10. 5	6
NANTES				
....21....	10 »	2 »	6 »	»
....22....	6 »	— 2 »	2 »	»
....23....	7 »	1 »	4 »	»
....24....	4 »	0 »	2 »	»
....25....	10 »	4 »	7 »	»
....26....	12 »	4 »	8 »	1
....27....	14 »	6 »	10 »	13

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^E D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.